



HOTEL & SPA HETMAN

MENU

LOBBY BAR | RESTAURACJA

Zasmakuj najwyższej jakości dań w restauracji Hotelu&SPA Hetman.
Postaw na sprawdzone propozycje restauracji jednego z najlepszych hoteli w regionie,
które nasi kucharze przygotowują na miejscu wg unikatowych receptur.

Rozkoszuj się w pysznych przystawkach, aromatycznych zupach,
sycących daniach głównych czy wypiekanej na miejscu pizzy.
Ośłódź sobie pobyt wyśmienitymi ciastami domowej roboty.
Dobierz do zamówienia lokalnie warzone piwo lub wyjątkowe
proponujemy koktajlowe przygotowywane przez zespół barmański.

Smacznego!



*Enjoy the finest dishes in the restaurant of Hotel&SPA Hetman.
Rely on the tried-and-tested restaurant suggestions of one of the best hotels in the region,
prepared by our local chefs according to unique recipes. Enjoy delicious appetizers, aromatic soups,
satiating main courses or homemade pizza. Sweeten your stay with reliable, delicious cakes prepared by our team.
Choose a locally brewed beer or unique cocktails prepared by the bartender team.*

Have a nice meal!



PRZYSTAWKI

STARTERS

Salata Szefa Kuchni (350 g)

kruche sałaty z grillowaną pierśią kurczaka,
pomidorkami cherry, oliwkami, chipsem z boczku,
płatkami parmezanu, sosem jogurtowo-ziółowym
i grzankami czosnkowymi

Chef's Salad (350 g)

*Crumb salad with grilled chicken breast, cherry tomatoes,
olives, bacon chip, parmesan flakes,
yogurt herbal sauce and garlic croutons*

cena **44** PLN

Tatar wołowy (100 g)

podany z jajkiem przepiórczym, ogórkiem kwaszonym,
marynowanymi grzybami leśnymi,
szalotką i esencją z lubczyku

Beef fillet tartar (100 g)

*served with quail, sour cucumber, marinated mushrooms,
shallots and lovage essence*

cena **47** PLN

Salata Fit (350 g)

kruche sałaty z rukolą, grillowanym serem halloumi,
filetem z pomarańczy, ogórkiem zielonym, pomidorami
malinowymi, cebulką czerwoną, pestkami słonecznika,
sosem vinegret i grzankami czosnkowymi

Fit salad (350 g)

*crispy salad with rocket, grilled halloumi cheese, blanched
asparagus, green cucumber, raspberry tomatoes, red onion,
pomegranate seeds, vinaigrette sauce and garlic croutons*

cena **45** PLN

Batat z kozim serem (350 g)

podawany z czosnkiem, pestkami granatu
i sosem-tzatziki

Sweet potato with goat cheese (350 g)

served with garlic, pomegranate seeds and tzatziki sauce

cena **44** PLN

Pierogi ze szpinakiem i serem feta (7 szt.)

z okrasą z suszonych pomidorów

Dumplings with spinach and feta cheese (7 pcs.)

with sun-dried tomato topping

cena **42** PLN



ZUPY

SOUPS

Rosół drobiowo-wołowy (300 ml)

z makaronem jajecznym, marchewką i natką pietruszki

Chicken and cattle broth (300 ml)

with homemade pasta, carrots and parsley

cena **22** PLN

Staropolski żurek (300 ml)

podawany z kielbasą, puree ziemniaczanym
oraz jajkiem sadzonym

Old Polish sour rye soup (300 ml)

served with sausage, mashed potatoes and fried egg

cena **27** PLN

Krem grzybowy (300 ml)

z grzankami i śmietanką

Mushroom cream soup (300 ml)

with croutons and cream

cena **25** PLN



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Pierś z kurczaka zagrodowego nadziewana suszonymi pomidorami i serem mozzarella (170 g)

polana sosem bazyliowym serwowana z gnocchi ziemniaczanymi z pesto rosso oraz mixem sałat z pomidorkami cherry, rzodkiewką i świeżym ogórkiem w sosie vinegret

Farm chicken breast stuffed with dried tomatoes and mozzarella cheese (170 g)

served with basil sauce, and potato gnocchi with tomato pesto and a mix of salads with cherry tomatoes with radish and fresh cucumber in vinaigrette sauce

cena **47** PLN

Tradycyjny schabowy (190 g) z puree ziemniaczanym oraz z kapustą kiszoną z boczkiem

Traditional pork chop (190 g)

with mashed potatoes with sauerkraut and bacon

cena **49** PLN

Rolada wołowa „po Hetmańsku” w sosie grzybowym (200 g)

faszerowana boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulką podawana z kluskami śląskimi i sałatką z ogórków kiszonych z chili

Hetman style beefroulade in mushroom sauce (200 g)

stuffed with bacon, pickled cucumber and onion served with Silesian dumplings and pickled cucumber salad with chili

cena **56** PLN

Żeberka wieprzowe w glazurze BBQ na bazie Jacka Daniels'a (300 g)

podawane z crispersami oraz z mixem sałat z czerwoną cebulką z pomidorkami cherry w sosie jogurtowo - ziołowym

Pork ribs in BBQ glaze with Jack Daniel's (300 g)

served with crispers and a mix of lettuce with red onion and cherry tomatoes in a yogurt and herb sauce

cena **55** PLN

Pierś z kaczki „po Hetmańsku” (200 g) z sosem wiśniowym podawana z gnocchi i buraczkami zasmażanymi

Duck breast „Hetman style” (200 g)

with cherry sauce served with gnocchi and fried beetroot

cena **59** PLN

Stek z polędwicy wołowej aromatyzowany rozmarynem i czosnkiem (200 g)

podawany z masłem pietruszkowym, frytkami domowymi, grillowanymi warzywami oraz sosem pieprzowym

Beef tenderloin steak with rosemary and garlic (200 g)

served with parsley butter, home fries, salad mix with grilled vegetables and pepper sauce

cena **129** PLN

Pierogi nadziewane gęsiną i jabłkiem (7 szt.) z prażoną cebulką na maśle

Dumplings stuffed with goose and apple (7 pieces)

with roasted onion in butter

cena **44** PLN

Łosoś zapiekany z masłem ziołowym (170 g)

podawany z czarną soczewicą, sosem cytrynowym i warzywami na parze

Baked salmon with herb butter (170 g)

served with black lentil, lemon sauce and steamed vegetables

cena **79** PLN

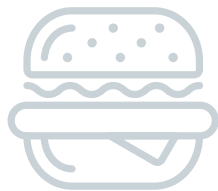
Skwierczące krewetki w emulsji winno-maślanej (300 g)

serwowane z bagietką czosnkową, mixem sałat z pomidorami

Sizzling shrimp in wine and butter emulsion (300 g)

served with garlic baguette and mixed salad with tomatoes

cena **57** PLN



BURGERY

BURGERS

Classic

soczysta doprawiona wołowina (180 g) – bułka maślana, rukola, ser cheddar, bekon, pomidor, ogórek kwaszony, karmelizowana czerwona cebula, sos musztardowy, w zestawie z frytkami domowymi, sałatką coleslaw i ketchupem

Classic

juicy seasoned beef (180 g) – butter rolls, arugula, cheddar cheese, bacon, tomatoes, sour cucumber, caramelized red onions, mustard sauce, set with homemade fries, coleslaw salad and ketchup

cena **46** PLN

Macho

soczysta doprawiona wołowina (180 g) – bułka maślana, sałata, ser cheddar, krążki cebulowe, papryczki jalapeno, karmelizowana czerwona cebula, autorski sos bbq, w zestawie z frytkami domowymi, sałatką coleslaw i ketchupem

Macho

juicy seasoned beef (180 g) – butter rolls, lettuce, cheddar cheese, onion rings, jalapeno peppers, caramelized red onion, original bbq sauce, set with home fries, coleslaw and ketchup

cena **48** PLN

Vege cheese

grillowany ser halloumi (100 g) – bułka maślana, świeża rukola, pomidor, ogórek kwaszony, czerwona cebula, sos musztardowy, w zestawie z frytkami domowymi, sałatką coleslaw i ketchupem

Vege cheese

grilled halloumi cheese (100 g) – butter rolls, arugula, tomato, pickled cucumber, red onion, mustard sauce, included with home fries, coleslaw and ketchup

cena **46** PLN



MAKARONY

PASTA

Gnocchi al pesto di basilico (400 g)

z pesto bazyliowym, parmezanem i orzeszkami piniowymi

Gnocchi al pesto di basilico (400 g)

with basil pesto, parmesan cheese and pine nuts

cena **44** PLN

Makaron Penne z kurczakiem i salami spianata (400 g)

z suszonymi pomidorami, cukinią, czosnkiem, cebulą z sosem winno-śmietanowym, świeżą rukolą, natką pietruszki i tartym parmezanem (podawane również w wersji wegetariańskiej - 36 zł)

Penne pasta with chicken and spianata salami (400 g)

with dried tomatoes, zucchini, garlic, onion with sauce wine and cream, fresh arugula, parsley and grated parmesan (also served in a vegetarian version - 36 PLN)

cena **46** PLN



PIZZA 30 CM

Do pizzy serwujemy 2 sosy GRATIS!

Margarita

sos pomidorowy, ser mozzarella, oliwa, bazylia
tomato sauce, mozzarella cheese, olive oil and basil

cena **29** PLN

Classica

sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, pieczarki
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

cena **34** PLN

Pepperoni

sos pomidorowy, ser mozzarella, salami pepperoni,
cebula, kukurydza
tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, onion and corn

cena **36** PLN

Parma

sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka parmeńska,
rukola, pomidorki cherry, parmezan
*tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, arugula,
cherry tomatoes, parmesan cheese*

cena **40** PLN

Hawajska / Hawaiian

sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka, ananas
tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple

cena **36** PLN

Pollo

sos pomidorowy, ser mozzarella, kurczak,
kukurydza, pieczarki, papryka, cebula
*tomato sauce, mozzarella cheese, chicken, corn,
mushrooms, peppers, onions*

cena **39** PLN

Zbójnicka / Highlander

sos pomidorowy, ser mozzarella, ser wędzony,
bekon, cebula, żurawina
*tomato sauce, mozzarella cheese, smoked cheese,
bacon, onion, cranberries*

cena **40** PLN

Diavola

sos pomidorowy, ser mozzarella, salami spianata
piccante, papryka jalapeno, kukurydza
*tomato sauce, mozzarella cheese, salami spianata piccante,
jalapeno pepper, corn*

cena **44** PLN

Bianca con mortadella

sos pomidorowy, ser mozzarella, włoska
mortadela, pistacja
tomato sauce, mozzarella cheese, Italian mortadella, pistachio

cena **45** PLN

Kompozycja własna (Margarita + max 6 składników)

szynka, kurczak, salami, boczek,
ser mozzarella - **6 PLN / składnik**
pieczarki, papryka, pomidor, oliwki, papryka chili,
rukola, cebula, kukurydza, ananas - **5 PLN / składnik**

Your own composition (Margerita + 6 ingredients maximum)

ham, chicken, salami, bacon,
and mozzarella cheese - **6 PLN / ingredients**
mushrooms, pepper, tomato, olives, chilli, arugula, onion,
corn, pineapple - **5 PLN / ingredients**



DESSERTY DESSERTS

**Beza z kremem
waniliowym (170 g)**
polana musem z marakui

**Meringue with
vanilla cream (170 g)**
topped with passion fruit mousse
cena **25** PLN

Mus czekoladowy (170 g)
z bitą śmietaną, orzechami laskowymi
i owocami sezonowymi

Chocolate mousse (170 g)
with whipped cream, hazelnuts,
seasonal fruit
cena **25** PLN

Pucharek lodowy (3 gałki)
z owocami sezonowymi
i bitą śmietaną
Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ice cream cup (3 scoops)
with seasonal fruits
Ask the staff about the available flavors
cena **22** PLN



NAPOJE

DRINKS

SOFTY

SOFT DRINKS

Woda Kropla Beskidu / Delice 0,33 L
(gazowana / niegazowana)

Water Kropla Beskidu / Delice 0,33 L
(sparkling / still)
cena 9 PLN

Karafka wody 1 L
(gazowana / niegazowana)

Carafe of water 1 L
(sparkling / still)
cena 16 PLN

Sok Cappy 0,2 L / 1 L
(pomarańczowy / grejpfrutowy / jabłkowy)

Cappy Juice 0,2 L / 1 L
(orange / grapefruit / apple)
cena 10 PLN / 20 PLN

**Coca-Cola Zero / Coca-Cola / Fanta /
Sprite / Kinley Tonic Water 0,25 L / 0,85 L**
cena 10 PLN / 20 PLN

Lemoniada 250 ml / 1 L
(woda gazowana, sok z cytryny, syrop)

Lemonade 250 ml / 1 L
(sparkling water, lemon juice, syrup)
cena 15 PLN / 22 PLN

Lemoniada Owocowa 250 ml / 1 L
(woda, gazowana, sok z cytryny, syrop owocowy)
Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Fruit Lemonade 250 ml / 1 L
(sparkling water, lemon juice, fruit syrup)
Ask the staff about the available flavors
cena 16 PLN / 23 PLN

HERBATA TEA

Herbata Dilmah 200 ml
Zapytaj o dostępne smaki

Dilmah Tea 200 ml
Ask the staff for available flavors
cena 14 PLN

Herbata mrożona Dilmah 300 ml
Zapytaj o dostępne smaki

Dilmah winter Tea 300 ml
Ask the staff for available flavors
cena 16 PLN

KAWA COFFEE

Ristretto
cena 9 PLN

Espresso
cena 11 PLN

Espresso Doppio
cena 12 PLN

Cappuccino
cena 13 PLN

Flat White
cena 13 PLN

Americano
cena 13 PLN

Latte macchiato
cena 15 PLN

**Mrożone caffè latte
z bitą śmietaną 300 ml**
Zapytaj obsługę o dostępne smaki
Iced caffè latte 300 ml
Ask the staff for available flavors
cena 20 PLN



PIWO BEER



BROFAKTURA
SIEDLECKI BROWAR RESTAURACYJNY

Piwna rewolucja dotarła też do Siedlec. W zabytkowej i całkowicie odrestaurowanej przez obecnego właściciela Hali Targowej (a zarazem właściciela Hotelu&SPA Hetman, w którym aktualnie się znajdujesz) ponownie zaczęło tętnić życie. Na pierwszym jej piętrze stanął specjalnie dopasowany do tych wnętrz browar autorstwa bawarskiej firmy Joh. Albrecht Brautechnik. Pierwsze warki piwa uwarzono tu w 2014 roku. Trunki Brofaktury są niepasteryzowane, niefiltrowane, produkowane z najwyższej jakości słodów i chmieli od sprawdzonych dostawców. Coraz odważniej główny piwowar Brofaktury sięga też po lokalne składniki, chcąc w ten sposób tworzyć produkt silnie związany z naszym pięknym regionem.

*This historical Market Hall in Siedlec is now full of life. It was renovated by its new owner.
A Bavarian company - Joh. Albrecht Brautechnik created a special brewery on the first floor of the Market Hall.
First batch of beer was brewed in 2014. Our drinks are of the highest standard of malts and hop.
The beer that we produce is unpasteurized and unfiltered. The more fearlessly, we reach for local supplies and wish for our products to be strongly attached to our beautiful region.*

Kupieckie Brofaktura 4,8 % /lager/

cena 0,33 L 15 PLN / 0,5 L 18 PLN

IPA bezalkoholowe Brofaktura < 0,5 %

cena 0,5 L 18 PLN

Piwo sezonowe Brofaktura 3,6 - 8,8 % 0,33 L / 0,5 L

Zapytaj obsługę o dostępność i cenę.
Try seasonal beer from Brofaktura, ask for the type and price

Przekąski do piwa / Beer snacks

orzeszki ziemne solone / w panierce, chipsy (140 g)
peanuts (salted / in batter), crisps (140 g)

cena 15 PLN



WINO WINE

Wino musujące KL. / BT.

Sparkling wine GL. / BT.

Villa bellucci Extra Dry

AOC Prosecco 11 %

(WŁOCHY/ITALY)

cena 100 ml 18 PLN / 0,75 L 90 PLN

Wino białe KL. / BT.

White wine GL. / BT.

Salto de Bierge Chardonnay

Gewurztraminer DO Somontano 13,5 %

wytrawne/dry

(HISZPANIA/SPAIN)

cena 150 ml 19 PLN / 0,75 L 90 PLN

Wino czerwone KL. / BT.

Red wine GL. / BT.

Why Not Negroamaro Primitivo

IGT Puglia 15 %

półwytrawne/medium-dry

(WŁOCHY/ITALY)

cena 150 ml 19 PLN / 0,75 L 90 PLN

Via Rosale Chardonnay

Vino D'Italia 11,5 %

półsłodkie/semi-sweet

(WŁOCHY/ITALY)

cena 150 ml 19 PLN / 0,75 L 90 PLN

Via Rosale Veneto

Merlot-Cabernet 11,5 %

półsłodkie/semi-sweet

(WŁOCHY/ITALY)

cena 150 ml 19 PLN / 0,75 L 90 PLN



ALKOHOLE ALCOHOLS

Aperitif 40 ml

Likier Heering cherry 24 %

cena **20** PLN

Jagermeister 35 %

cena **18** PLN

Aperol 11 %

cena **15** PLN

Campari 25 %

cena **15** PLN

Vermuth Fiero 14,4 %

cena **15** PLN

Vermuth Bianco 14,4 %

cena **15** PLN

Vermuth Rosso 14,4 %

cena **15** PLN

Wódka 40 ml / 0,7 L *Vodka*

Grey Goose 40 %

cena **26** PLN / **360** PLN

Chopin Organic Rye 40 %

cena **17** PLN / **210** PLN

Chopin Potato 40 %

cena **19** PLN / **240** PLN

Chopin Wheat 40 %

cena **19** PLN / **240** PLN

Finlandia 40 %

cena **15** PLN / **160** PLN

Gin 40 ml

Crafter's 44,3 %

cena **25** PLN

Bombay Sapphire 40 %

cena **16** PLN

Bulldog 40 %

cena **19** PLN

Tequila 40 ml

Olmecca Altos Blanco 38 %

cena **17** PLN

Rum 40 ml

Kasama 40 %

cena **18** PLN

Havana 3 años 37,5 %

cena **16** PLN

Barcelo Gran Anejo 37,5 %

cena **16** PLN

Whisky / Bourbon 40 ml / 0,7 L

Chivas Regal 12^{yo} 40 %

cena **24** PLN / **280** PLN

Jack Daniel's 40 %

cena **19** PLN / **230** PLN

Jameson 40 %

cena **18** PLN / **240** PLN

Glenfiddich 12yo 40 %

cena **19** PLN / **270** PLN



INFORMATOR HOTELOWY

HOTEL INFORMATION



Zameldowanie od 15:00 / Wymeldowanie do 11:00
Check in from 03:00 ^{p.m.} / Check out till 11:00 ^{a.m.}



Kontakty Telefoniczne / Telephone contact

400 - **Recepcja** / Reception (24h)
500 - **Recepcja SPA** / Reception of SPA
600 - **Bar Taras** / Terrace Bar



Śniadanie jest serwowane w Restauracji Lobby
w tygodniu od 07:00 do 10:00, w soboty i niedziele od 08:00 do 11:00
Breakfast is served in the Lobby Restaurant from Monday to Friday at
07:00 ^{a.m.} to 10:00 ^{a.m.}, from Saturday to Sunday at 08:00 ^{a.m.} to 11:00 ^{a.m.}



Restauracja jest czynna od niedzieli do czwartku od 12:00 do 21:00,
a w piątki i soboty od 12:00 do 22:00
Restaurant is open from Sunday to Thursday at 12:00 ^{p.m.} to 09:00 ^{p.m.},
from Friday to Saturday at 12:00 ^{p.m.} to 10:00 ^{p.m.}



Sala klubowa jest czynna od piątku do soboty od 12:00 do 23:00
oraz w niedzielę od 12:00 do 21:00
Cocktail bar is open from Friday to Saturday at 12:00 ^{p.m.} to 11:00 ^{p.m.},
on Sunday at 12:00 ^{p.m.} to 09:00 ^{p.m.}



Bezpłatny monitorowany parking
Monitored parking – free of charge



Zapraszamy Cię do strefy SPA:
od niedzieli do piątku od 15:00 do 21:00
oraz w soboty od 09:00 do 21:00.
We invite you to the SPA area from Sunday to Friday at 03:00 ^{p.m.} to 09:00 ^{p.m.},
on Saturday at 09:00 ^{a.m.} to 09:00 ^{p.m.}
oraz strefy Wellness od poniedziałku do soboty od 11:00 do 21:00
and Wellness area from Monday to Saturday at 11:00 ^{a.m.} to 09:00 ^{p.m.}